

Cesarsalat

Zutaten (Salat)

300 g	Römersalat
60 g	Weißbrot (für Croutons)
60 g	frischer, gehobelter Parmesan
30 g	Butter
	Knoblauch

Zutaten (Dressing)

1	Ei
7 EL	Olivenöl
7 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Worcestershiresauce
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
	evtl. Sardellenfilets (bei Bedarf)
	evtl. (Rotwein-)Essig (bei Bedarf)
	evtl. Knoblauch (bei Bedarf)
	evtl. Senf (bei Bedarf)

Zubereitung

Für das Dressing das Ei eine Minute lang kochen. Danach schälen und das Eigelb in eine Salatschüssel geben; das Eiweiß wird nicht benötigt. Das Eigelb mit Olivenöl, frisch gepresstem Zitronensaft, Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Dressing rühren. Zusätzlich könnte man zerdrückte Sardellenfilets, etwas Rotweinessig, Knoblauch und Senf hinzufügen.

Für die Croutons die Butter mit etwas Knoblauch in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Weißbrot in Würfel schneiden und darin anrösten.

Den Römersalat waschen und mundgerecht zurechtzupfen, dann mit dem Dressing vermischen. Danach entweder in der Schüssel lassen oder auf Tellern anrichten und mit Croutons und gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Auch beim Salat kann man noch Diverses hinzufügen, was aber dann nicht mehr dem Original entspricht. Möglich sind halbierte Cocktailtomaten, etwas Mais, Avocados, Garnelen oder gegrillte Puten- bzw. Hähnchenbruststreifen.

Balsamico-Senf-Honig-Dressing

Zutaten

½ l	Wasser
1-2 EL	gekörnte Gemüsebrühe
1-2 EL	Honig oder brauner Zucker
1 EL	mittelscharfer Senf
¼ l	Balsamico
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
	evtl. Knoblauch

Zubereitung

Wasser erhitzen, Brühe, Honig oder Zucker und Senf einrühren und abkühlen lassen. Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sehr lecker schmecken ein bis zwei gepresste Knoblauchzehen in dieser Sauce.

Am einfachsten ist es, die fertig gewürzte Brühe in einer 0,75-Liter-Flasche (prima eignen sich Saffflaschen) abkühlen zu lassen. Diese füllt man dann mit dem Balsamico auf.

Das Olivenöl und evtl. Kräuter erst beim Anmachen des Salates dazugeben.

Die Soße kann im Kühlschrank mindestens 2 Wochen aufbewahrt werden. Sehr lecker schmeckt sie allerdings auch lauwarm zu Rucola.

Tomaten-Brotsalat

Zutaten

750 g	Tomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Handvoll	Basilikum
4 Scheiben	Weißbrot
2 Zehen	Knoblauch
6 EL	trockener Weißwein
3 EL	Balsamico
6 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, in einer Schüssel mit Deckel Saft ziehen lassen. Zwiebel putzen, in Ringe schneiden, Basilikum in Streifen schneiden. Brot in mundgerechte Stücke brechen. Knoblauch abziehen, pressen. Weißwein und Essig verrühren, Brot zugeben. Tomaten auf Tellern anrichten, übrigen Essig und Tomatensaft überträufeln. Zwiebeln und Basilikum überstreuen. Brot zugeben. Alles mit Öl beträufeln, salzen, pfeffern, mit Basilikum garnieren.